

Chocoholic Cupcakes

Des cupcakes 100% chocolat qui plairont à tous les mordus de l'or noir en barre. Pourrez-vous résister à la tentation ?

environ 12 pièces    Moyen  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)
1 poche à douille + 1 douille cannulée
1 couteau économe

Pour la pâte:

50 gr. de chocolat au lait
110 gr. de beurre
110 gr. de sucre
2 oeufs
100 gr. de farine de blé
0,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
25 gr. de cacao en poudre
2 c. à s. de lait

Pour la décoration:

75 gr. de beurre
175 gr. de sucre glace
3 c. à s. de cacao en poudre

Et aussi:

50 gr. de chocolat noir ou au lait

- 1 Râpez finement le chocolat. Déposez 12 caissettes dans les alvéoles de la plaque à muffins. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Battez le beurre en pommade dans un récipient. Ajoutez progressivement le sucre et battez jusqu'à obtention d'une masse homogène. Ajoutez les œufs un à un et travaillez à vitesse lente. Tamisez et mélangez la farine, la levure et le cacao. Incorporez à la préparation en alternant avec le lait. Ajoutez le chocolat râpé. Versez la pâte dans les alvéoles. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Bas

- 3 Démoulez les cakes puis laissez-les refroidir sur une grille.



- 4 **Décoration :**
Placez le beurre dans un récipient. Tamisez et mélangez le sucre glace et le cacao. Ajoutez progressivement au beurre et battez jusqu'à obtention d'une masse lisse et crémeuse.

- 5 Mettez la crème au beurre dans une poche munie d'une douille et décorez les cupcakes. A l'aide d'un couteau économique, raclez l'arête de la plaque de chocolat pour former des copeaux. Parsemez les cupcakes de copeaux.

